



- Bœuf : origine France  
- Veau : origine France  
- Volaille : origine France  
- Porc : origine France

Huiles utilisées :  
Tournesol, Colza et Olives

FR  
36.063.031  
CE

# Menu Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

**Allergènes : A=Lait, B=Soja, C=Œuf, D=Poisson, E=Crustacés, F=Blé/Gluten, G=Fruits à coques, H=Sésame, I=Sulfites, K=Arachides, L=Céleri, M=Moutarde, N=Lupin, O=Mollusques.**

Nos informations sur les allergènes concernent les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans notre cuisine centrale. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparation.

**LUNDI**  
27/11

**Friand au fromages** (AF)  
**Steak haché de veau**  
**Petits pois/ Carottes**  
**Banane**

## Végétarien

**MARDI**  
28/11

**Potage de légumes**  
**Croq végétal au fromage** (A)  
**Haricots verts**  
**Fromage blanc sucré** (A)

**Jeudi**  
30/11

**Salade composée** (IM)  
**Couscous** (f.c.)  
**St môret** (A) **Pomme** (Locale, bio)

**VENDREDI**  
01/12

**Duo de crudités** (I,M) (Locales, bio)  
**Filet de poisson au four** (D)  
**P de terre vapeur** (Locales)  
**Flan parisien** (A,c,f)

	<b>Viandes – poissons – œufs – Protéines animales, lipides, vitamines, fer</b>
	<b>Produits laitiers – Protéines, calcium, vitamines</b>
	<b>Féculents – Glucides complexes, protéines, vitamines, fibres</b>
	<b>Légumes et fruits cuits – Glucides, minéraux, vitamines, fibres</b>
	<b>Légumes et fruits crus – Glucides, minéraux, vitamines, fibres</b>
	<b>Matières grasses incluses dans les aliments et dans les sauces d'accompagnement</b> <i>Lipides, vitamine A, acides gras essentiels (huile et margarine)</i>

La direction se réserve le droit de modifier le menu en cas de nécessité.  
Le menu peut être consulté sur le site [www.ville-deols.fr](http://www.ville-deols.fr)